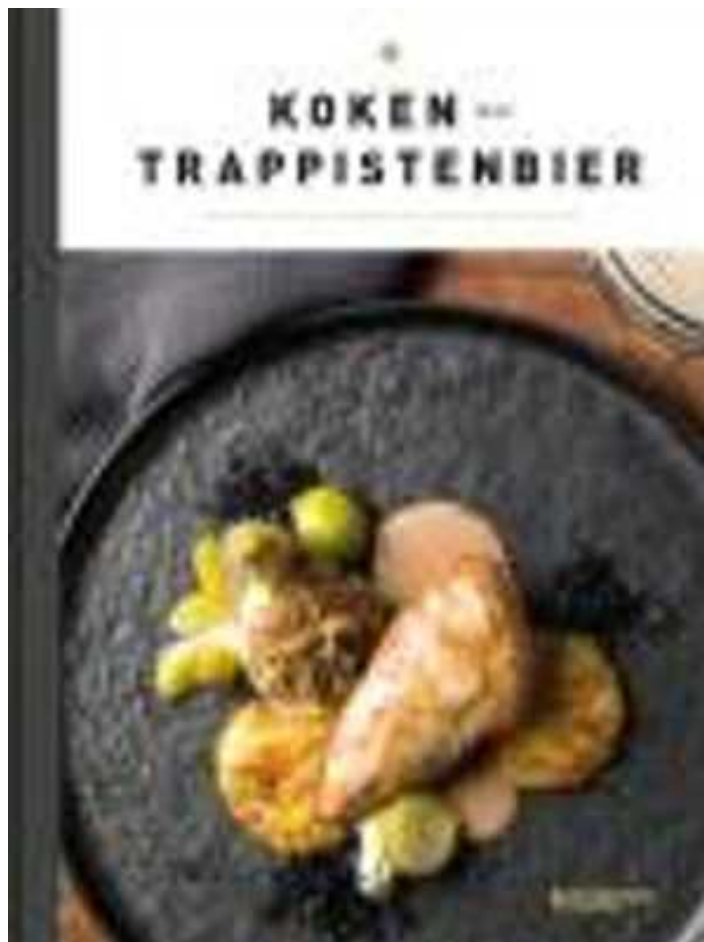


Koken met trappistenbier PDF

Tim Cornille



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: Tim Cornille
ISBN-10: 9789059085862
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1006 KB

OMSCHRIJVING

Achel, Chimay, Engelszell, La Trappe, Orval, Rochefort, Spencer, Westmalle, Westvleteren, en Zundert: de trappistenbieren worden geroemd voor hun hoge kwaliteit en hemelse, rijke smaak. Maar waarom enkel een trappist drinken? De trappistenbieren en -kazen kun je ook gebruiken in heerlijke gerechten! Chocolademousse met Rochefort, kalfswang met Westmalle dubbel of loempia van zalm en pomelmoes met Orvalsausje. In 'Koken met Trappistenbier' wordt aan tien bieren telkens een voor-, hoofd- en nagerecht gekoppeld. Het boek bevat niet alleen originele en smakelijke recepten, je krijgt ook inzicht in hoe de smaak van de trappistenbieren beter tot zijn recht komt in combinatie met andere ingrediënten. Ontdek daarnaast meer over de abdijen en de smaak van deze tien topbieren. De chefs van Hotelschool Spermalie gingen met trappistenbier aan de slag in de keuken en bundelen hun toprecepten in dit boek. Gido Van Imschoot, voorzitter van de Vereniging Vlaamse Sommeliers, beschrijft de bieren in dit boek. Foodfotograaf Karl Bruninx brengt de gerechten in beeld.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

(DEZE WEDSTRIJD IS AFGELOPEN) Groen nieuws! Vlaanderen telt binnenkort een ext natuurgebied. Voor even toch, want ter gelegenheid van Countryside+ wordt een echt ...

De wereld van de trappistenbieren te boek Beleef de wereld van de trappistenbieren met 's lands bekendste biersommelier. Lees meer ... Gepost door Edwin Aerts op

Het lekkerste recept voor "Vlaamse Stoverij met Trappistenbier" vind je bij njam! Ontdek nu meer dan duizenden smakelijke njam!-recepten voor alledaags kookplezier!

KOKEN MET TRAPPISTENBIER

[Lees verder...](#)